AÑO XVII | CHOELE-CHOEL (Rio Negro) Sábado 7 de ABRIL de 1958 | Número 830

CORREO ARGENTINO
TARIFA REDUCIDA
CONCESIÓN 348

EL MENTOR

APARECE LOS SABADOS
POR SU IMPRENTA
TIENE EDITOR
RESPONSABLE

Periódico Independiente — Defensor de los Intereses de la Regiòn — Fundado el 4 de Febrero de 1922

BIBLIOTECA POPULAR Dr. NICOLAS AVELLANEDA

Nuevo horario de lectura
Dìas hábiles de: 15 a 17.
Días feriados de: 10 a 12

Servicio de Alimentación Escolar

El Consejo Nacional de Educación en reciente sesión ha resuelto establecer en todo el país un servicio de alimentación escolar, iniciativa inspirada en altos y nobles propósitos.

Para su realización será menester un previo y prolijo estudio relacionado con los distintos aspectos de la vida lugareña a fin de constatar con la mayor exactitud los recursos de cada zona, como así tambien, las dificultades de órden económico que deberán contemplarse.

Facilitarán esta tarea los periódicos informes de las direcciones de escuelas y de los inspectores de sección que, de años atràs hasta la fecha son conocidos de las autoridades superiores de la corporación, pués estos constituyen a nuestro juicio una fuente de segura información que facilitará la ejecución de la iniciativa en lo que atañe al aporte pecuniario con que contribuiría el Consejo.

Ayuda de tal ìndole se impone en el momento en virtud de que en casi todo el país la desocupación, que comprende totalmente a millares de padres de familia data de largo tiempo atrás sin que hasta la fecha los gobiernos provinciales o nacional hayan solucionado en debida forma problema de tan fundamental importancia.

Resumiendo, la ayuda que se piensa proyectar dentro de poco a la niñez escolar del país, contribuirá a que sea más efectiva su asistencia a la escuela y a que la obra de la misma allane con mayor éxito tantas dificultades que como la deficiente nutrición, la carencia de ropa, etc. son factores que perjudican fundamentalmente su acciòn social.

Municipales

Constituyóse el nuevo Concejo

El 1°. del actual quedò constituído el nuevo Concejo Municipal con la incorporación de los Concejales electos el 1 de Abril ppdo., señores Nicolás Sarquis, Américo J. Guidi y Eugenio Bonardo.

Fué designado Presidente por un nuevo período el Sr. Enrique Gadano.

GOBERNACION DE RIO NEGRO

Escuela de artes y oficios de Fuerte Gral. Roca

Telegrama remitido por el Gobernador del Territorio al Exmo. Sr. Ministro de Justicia é I. Pública, Dr. Jorge E. Coll, relacionado con el asunto del epígrafe.

«Viedma 29/4/58.
Ministro de Justicia é I. Publica
Dr. Jorge E. Coll
S/ D. Capital Federal

Permítome interesarme resolución favorable expediente relacionado alquiler casa que ocuparía Escuela de Artes y Oficios en Fuerte General Roca para así poder iniciarse de inmediato las clases ya que hay verdadero interés en inscripción cuyo éxito se descuenta.

Saluda al Señor Ministro con atenta consideraciòn.

(Fdo.) ADALBERTO PAGANO
Gobernador de Rio Negro.»

GIRA DEL GOBERNADOR

Por tren del lùnes a las 17. llegó procedente de Viedma el Gobernador del Territorio Ingro. Adalberto T. Pagano, quién visitò también Luis Beltrán Lamarque y Pomona.

El Sr. Gobernador continuó su gira el dia martes por la tarde en automóvil con destino a Pilcaniyen.

De la Agronomía Regional

Consejos y previsiones de actualidad

(Conclusión)

Abonos verdes:

Las habas son recomendables para las tierras compactas y debe darse preferencia a las variedades de semilla chica conocidas por el nombre de habas caballares o habichuelas, pues resisten mejor los grandes frios invernales y adquieren mayor desarrollo que las habas comunes o grandes.

Deben sembrarsé bastante tupidas y en no menos cantidad de 200 kilogramos por hectarea, en tierra previamente bien arada, distribuidas a voleo o en lineas y enterradas a seis u ocho centímetros de profundidad, por medio de una cultivadora o una rastra de dientes.

La veza velluda se reservará para las tierras arenosas, sembrándola a razón de 80 a 100 kilogramos por hectárea, en la misma forma que las habas, pero enterradas a 5 o 6 centímetros de profundidad. Es preferible, para el mejor desarrollo de la veza, sembrarla en mezcla con semilla de cebada, en la proporción de 70 kilos de veza y 30 de cebada por hectarea.

Preparaciòn de aceitunas para conserva

Hemos observado que algunos chacareros acostumbran a preparar aceitunas en conserva para el consumo familiar, ya sean producidas en la misma chacra o compradas a algún vecino que las produce, pero también hemos notado que la mayoria de ellos no saben hacer la preparaciòn en debida forma y algunos se concretan a colocar las aceitunas en simple salmuera. De ahí que casi siempre resulten duras, amargas y astrigentes. Daremos tres recetas que hemos ensayado con buen éxito, para la conservaciòn de aceitunas verdes, negras y aliñadas:

Aceitunas verdes

Las aceitunas verdes, recién cosechadas a mano y escogidas, se ponen a macerar dentro de un barrilito limpio o de una olla de barro, en lejía preparada del modo siguiente: en agua previamente hervida y enfriada se disuelve soda cáustica a razón de 400 gramos por litro. Una vez que el líquido se haya enfriado (pues la soda cáustica eleva su temperatura) se añade agua, tambien hervida y fría, en la cantidad necesaria para obtener una solución alcalina que marque cuatro a cuatro y medio grados Baummé, a la temperatura de quince grados centígrados, utilizando, para medir esta concentración y temperatura correspondiente, un pesa sales y un termómetro centígrado.

Las aceitunas deben mantenerse perfectamente sumergidas en la lejía, por medio de una tabla agujereada o un emparrillado de listones de madera con piedras o ladrillos encima, nunca con pesas o trozos de hierro.

La maceración debe durar, por lo menos, unas seis horas, al cabo de las cuales se hará, de hora en hora la siguiente prueba: se sacan algunas aceitunas de la lejía, se cortan y se dejan pocos minutos con la pulpa cortada expuesta al aire. La maceraciòn habrá alcanzado SU PUNTO cuando la pulpa se ennegrezca hasta muy cerca del hueso o carozo, pero no totalmente. Entonces se procederá a escurrír la lejía muy rapidamente, para evitar la acción del aire, y se someterán las aceitunas a un copioso e inmediato lavado con agua corriente o bien, si no se dispone de ésta, se pasarán por tres o cuatro aguas, hasta que hayan perdido todo gusto a lejía, cuidando de no manipularla con los dedos ni con ningùn artefacto de hierro, sino con cucharones de madera. Después de lavadas, se colocan en salmuera al siete y medio por ciento (75 gramos de sal de cocina por cada litro de agua) dentro de barrilitos ollas de barro o frascos de vidrio, empleando, aproximadamente, 800 centimetros, cúbicos de salmuera por cada kilo de aceituna. Conservar en sitio fresco.

La salmuera puede condimentarse con clavo, nuez moscada, cortezas de naranja, hinojo, etc. a gusto del consumidor.

Aceitunas negras

Se cosechan cuando han cambiado de color pero sin llegar a la completa maduréz. Se maceran en una lejía de potasa cáustica al uno y medio por ciento durante cuatro horas, se lavan en agua corriente, o se pasan por varias aguas, hasta que pierdan todo gusto a legia, y se ponen en una primera salmuera al dos y medio por ciento durante dos días en otra al tres y medio por ciento durante seis días y en una tercera al siete y medio por ciento durante dos semanas, pasándolas por fin a una salmuera de conservación con diez a doce por ciento de sal de cocina, dentro de barrilitos de roble, ollas de barro o frascos de vidrio.

Aceitunas aliñadas

Se cosechan muy maduras, se les hace uno o dos cortes en la pulpa se extienden sobre un cañizo o una canasta plana y se las espolvorea con sal de cocina, para sacarles el agua de vegetación. De tiempo en tiempo se añaden pequeñas cantidades de sal y se mueve el cañizo o la canasta, haciendo saltar las aceitunas. Cuando ya no se escurra más agua, (lo que acontece al cabo de unos 8 dìas) se extienden las aceitunas en un cañizo seco y se exponen al aire hasta que se enjuguen completamente. Entonces se echan en ollas, en frascos de vidrio o en barriles, añadiéndoles buen aceite, ajo picado, clavo, pimienta negra en grano y hojas de laurel, haciéndolas saltar hasta que queden bien repartidos el aceite y los condimentos.

AGRONOMIA REGIONAL DE CIPOLLETTI, Abril de 1938

Juan Barcia Trelles
Agrónomo Regional

EL 21 SERAN INANGURADOS LOS NUEVOS EDIFICIOS POLICIALES DE LUIS BELTRAN Y POMONA

Con la presencia del Gobernador del Territorio Ingro. Adalberto T. Pagano seràn inaugurados el día 21 del actual los edificios que se acaban de construir para las comisarias de Luis Beltrán y Pomona, obras ambas que se deben a gestiones del Sr. Pagano.

Con este motivo se realizarán diversos actos en dichas poblaciones, por la mañana de ese dìa en Pomona y a la tarde en Luis Beltrán; entre ellos se cuenta un asado popular a mediodía en Pomona, y un gran baile social a las 21 horas en Luis Beltràn. Tendrán a su cargo algunos números las compañias de boy-scouts de Luis Beltràn y Lamarque.

Para concurrir a estos actos el Sr. Gobernador llegará el viernes 20 alojándose en Pomona en casa del Sr. Roberto Rosauer y en Luis Beltrán en casa del Sr. Federico Costaguta.

En el próximo número publicaremos el programa preparado, pues la falta material de espacio, nos impide de hacerlo hoy.

De Darwin

En obsequio del Comisario Serafini

Con motivo de cumplir dos años de residencia en esta localidad, el domingo ppdo. se realizó una demostración de aprecio al subcomisario Sr. Lorenzo Serafini, que consistió en un almuerzo a la criolla en el que se le hizo entrega de una máquina de escribir adquirida por el vecindario.

Al ágape que resultó muy cordial asistieron más de cincuenta personas deseosas de testimoniar al Sr. Serafini las simpatías que ha sabido granjearse aquí, tanto por su correcto proceder de funcionario como por sus prendas personales de vecino.

Ofreció la demostración e hizo entrega del obsequio el Sr. José Hermida, siguièndole en el uso de la palabra los señores Pedro Zamboni, J. Echevets y Bonifacio Lopez, contestando visiblemente emocionado el obsequiado. Todos los oradores fueron muy aplaudidos.

Acto seguido, como complemento del acto anterior, se jugò un partido de foot-ball entre casados y solteros en el que no hubo vencedores ni vencidos pues quedó empatado en un gol por bando.

Resultado de una rifa

La rifa Pro-Cementerio de Lamarque que se hallaba en circulaciòn bajo los auspicio de la Comisión de Fomento de la vecina localidad fué sorteada el dia 17 del corriente, correpondiendo los dos premios consistentes en òrdenes de compra de $40. y $20, respectivamente a la señorita Clementina Montelpare y al jóven Montelpare, hijos del vecino de Isla Chica Sr. Nazareno Montelpare.

Farmacia de turno

Mañana permanecerá abierta la farmacia ARATA.

Municipalidad de Choele-Choel

BALANCE CORRESPONDIENTE AL MES DE FEBRERO DE 1938

INGRESOS

Saldo que viene de Enero		$ 1537.89
COBRADO POR: Alumbrado Público	$ 210.05	
Limpieza y recolección basuras	› 148.50	
Permisos y derechos varios	› 342.—	
Derechos de Oficina	› 120.—	
Derechos de Cementerio	› 13.—	
Contribución Directa	› 290.—	
Patentes de Rodados	766.—	1889.55
SUMA		› 3427.44

EGRESOS

ASISTENCIA PUBLICA:			
Dr. Juan C. Gadano, Mèdico Municipal por Junio/Julio y Agosto 1936	450.—		
Dr. José Diamant, médico Municipal Noviembre 1937 a Enero 1938	450.—		
José Bruno rec. farmacia, Enero a Mayo de 1937	173.60		
Roberto Arata, rec. farmacia por Junio 1937	33.40	1107.—	
EVENTUALES Y EXTRAORDINARIOS:			
Eduardo Longhi, chapas rodados año 1938	263.75		
«El Atlántico», suscripciòn	17.50		
D. I. Graziosi, luz Comisaria, etc. Novbre. 1937/Enero 1938	17.33		
Instituto Dr. José Penna, estampillas Navidad	11.25		
Cooperadora Escuela Nº. 77, números rifa pro-biblioteca	12.40	322.33	
FOMENTO ESCOLAR:			
Cooperadora Escuela No. 10, subvención Setbre./Dbre. 1936		120.—	
ALUMBRADO PUBLICO:			
Daniel I. Graziosi, luz pública por Mayo de 1937		270.—	
ESCRITORIO SECRETARIA IMPRENTA:			
«El Mentor», s/factura balances, avisos, etc.	101.10		
Gerardo Palacio, Teléfono por Febrero	9.—		
Telegrama Juzgado Letrado, etc.	7.33	117.43	
OBRAS PUBLICAS:			
D. I. Graziosi, agua p/riego plazoleta Enero	5.—		
Francisco Rodriguez, 2 jornales Balsa Paso Tello	5.—		
Francisco Suarez, 2 jornales Balsa Paso Tello	5.—		
Florencio Z. Larrea, sueldo por Febrero	120.—	135.—	
BENEFICENCIA PUBLICA:			
María Montero, trasl. Hosp. de Allen y acompañante		20.—	
LIMPIEZA:			
Manuel Muñoz, encargado Limpieza por Febrero		120.—	
SUELDOS:			
Nicolás S. Palacios, Secretario-Tesorero por Febrero	170.—		
Natividad Remolins, Inspector por Febrero	140.—		
Benito J. Doric, Auxiliar Registro Civil por Febrero	70.—	380.—	2591.76
SALDO QUE PASA A MARZO			$ 835.68

RESUMEN

Depósitos Judiciales, Banco Naciòn	159.66	
Cta. cte. Banco Nación Bahia Blanca	332.70	492.36
Existencia efectivo en Caja		343.32
TOTAL		$ 835.68

Choele-Choel, Marzo 2 de 1938

NICOLAS S. PALACIOS
Secretario Tesorero

ENRIQUE GADANO
Presidente Municipal

Sociales

Velada

Un grupo de aficionados locales, han iniciado con entusiasmo los ensayos de la obra en tres actos «Luz Mala» original del Dr. Pedro B. Aquino, que será representada pròximamente, a total beneficio de la Cooperadora Escolar "Amigos del Niño« y la Biblioteca Popular «Dr. Nicolás Avellaneda».

En breve daremos a conocer la fecha de la representación,

Nacimiento

El jueves llegó con toda felicidad la pequeñita Elva Nidia, nueva hijita de los esposos Maurin Lopez-Fillol. La mamá y la recién nacida siguen bién.

Viajeros

—Regresó de Buenos Aires la señora Hedwig K. de Rosauer.

—De Neuquén la señora Emig G. de Márquez.

--De Nicolás Descalzi el nuevo Jefe de la estación local Sr. Celestino Vena con su señora y la señorita Lilia B. Cechini.

—Para y de Bahia Blanca la señora América M. de Ortelli y el Sr. Tomás Boland y su hijo Pedro.

—De y para Buenos Aires el Sr. Victor Galli y su señora.

Comerciales

Se acaba de establecer en la localidad un depósito de forrajes despacho de vino, verdulería y fiambrería, en la casa del Sr. Damián Pèrez, al lado de la Farmacia Arata.

El comercio será atendido personalmente por su propietario Sr. Mauricio Bongioami, contando también con reparto a domicilio; las personas que deséen pueden formular sus pedidos por telefono al N°. 43.

DE LUIS BELTRAN

Baile del Club Rinconada

Con mucho èxito se realizó el sábado el baile social que ofrecía el Club Rinconada Choele-Choel en el salón «Los Dos Chinos»,

Asistieron las familias de Bordo, Rodriguez, Vicente, Moreno, Sosa, Perez, Bernardiz, Brandolini, Hernandez, Costanzo, Navarro, Venturini, Larroulet, Marin, Delgado, Rodriguez, Rossi, Burreel, Christiansen, Apcarián, Dóric, Bidegain, Gundin, Abad, Perez, Tarin, Valentini, Giacomino, Sanchez, Festa, Giretti, Pedranti, Llorente, I. Chritiansen, Bonavitta, Frayle, Méndez y Mambriani.

DE LAMARQUE

Enlace

El 1°. del actual se realizó el enlace de la señorita Emilia Marcialetti con el Sr. Enrique Manbriani, siendo testigos del acto los señores Serafin Marcialetti y Vicente Atala.

Celebrando la boda los padres de la novia ofrecieron una fiesta en su domicilio que resultó muy animada, participando muchas familias de Isla Chica y Lamarque. Los recién casados recibieron numerosos regalos La jóven pareja se ausento a Bahia Blanca en viaje de bodas.

EL MENTOR

Tarifa de suscripción

Mensual	$ 1.—
Semestral	» 5.50
Anual	› 10.—

Tarifa de Avisos

El centímetro a columna	› 0.50
Media página	› 40.—
1 página	› 75.—

Avisos en primera página

TARIFA DOBLE

Solicitadas: Previa censura de la Dirección, la linea a columna $ 0.40

Edictos Judiciales por mes: $ 25.—